

# Das Low Carb Hanfbread des Münchner Startups Foodpunk ist eine der Top Innovationen auf der internationalen Food-Leitmesse Anuga

**Köln:** Die Low Carb Brotalternative Hanfbread des Münchner Startups Foodpunk ist unter den Top Innovationen der Anuga. Aus 2.250 Produkten von 845 internationalen Unternehmen wählte eine Fachjury 64 Produkte, die auf der Messe als innovative Trends und zukunftsorientierte Konzepte vorgestellt werden. Die Anuga ist die weltweit größte und wichtigste Fachmesse der Lebensmittelbranche.

- Low Carb Brotalternative Hanfbread ist unter den Top Innovationen der Anuga
- Das glutenfreie Hanfbread enthält nur 2,7 g Kohlenhydrate auf 100 g
- Die Brotalternative basiert auf Leinsamen, Kürbiskernen und Hanfsamen

7.500 Aussteller aus über 100 Ländern, über 160.000 Besucher in fünf Tagen: Keine Messe ist für die internationale Lebensmittelbranche bedeutender als die Anuga in Köln, die in diesem Jahr zum 100. Mal stattfindet. Während sich die Riesen der Branche auf großen Messeständen präsentieren, stehen junge Startups dicht nebeneinander auf je einem Quadratmeter Standfläche. Auch Foodpunk ist in diesem Jahr zum ersten Mal auf der Messe vertreten.

Während die Standfläche klein ist, ist die Beachtung umso größer. Denn die Wahl zu einem der Top Innovationsprodukte brachte das Produkt „Hanfbread“ von Foodpunk besonders ins Augenmerk der Messebesucher.

Beim Produkt Hanfbread handelt es sich um eine Backmischung für eine Brotalternative, vorrangig basierend auf Leinsamenmehl, Hanfsamen und Kürbiskernen.

„2 Jahre haben wir eine Testreihe nach der anderen gemacht und die Brotalternative in der Produktentwicklung verfeinert. So ist es uns gelungen, täuschend nah an echtes Brot heranzukommen. Unser Hanfbread hat eine feine Krume, einen angenehmen Biss durch die Kürbiskerne und eine knusprige Kruste. Es schmeckt aromatisch und angenehm würzig.“, sagt Ernährungswissenschaftlerin Marina Lommel von Foodpunk.

Mit dem innovativen Produkt können Händler gleich mehrere attraktive Zielgruppen ansprechen, denn die Brotalternative ist glutenfrei, sojafrei, proteinreich und ballaststoffreich. Das Hanfbread ist komplett frei von Getreide und somit auch weizenfrei. Durch den geringen Kohlenhydratgehalt ist es bestens für Diabetiker oder eine Low Carb Ernährung geeignet.

Auf den Markt gebracht wurde es 2018 gemeinsam mit 5 weiteren Backmischungen für Baguette, Naturbrot, Low Carb Muffins, Brownies und Waffeln. Damals sammelte Foodpunk für die erste Abfüllung 37.000 € im Rahmen einer Crowdfunding Kampagne. Vor der ersten großen Abfüllung mit einem bayerischen Partner, haben Foodpunk Gründerin Marina Lommel und ihr Bruder Manuel Lommel die Backmischungen per Hand in einer Gewerbeküche abgewogen, gemischt, gesiebt und abgefüllt. „Wir standen Tag und Nacht dort, haben allein mit Muskelkraft alles gemischt, wir hatten keinerlei maschinelle Unterstützung. Ich bin stolz, dass diese Arbeit zu Beginn sich gelohnt hat und wir mittlerweile große Chargen abfüllen lassen können und den deutschen Lebensmitteleinzelhandel beliefern. Die Wahl zur Top Innovation auf der Anuga ist ein weiterer bedeutender Meilenstein.“, so Manuel Lommel.

## Über FOODPUNK:

Das Unternehmen FOODPUNK GmbH bietet individuelle Ernährungspläne und innovative Lebensmittel insbesondere für eine glutenfreie und kohlenhydratreduzierte Ernährung.

Die Angebote von FOODPUNK wurden bereits mehrfach von Fachjurs ausgezeichnet. 2018 erhielt das Unternehmen den Lecker Liebling Award (Bauer Media Group) und den Breakthrough Award (WEKA Media Publishing mit 300.000 Euro Mediabudget). In einem Ranking von Fuer-Gruender.de wurde FOODPUNK als bestes Food Startup 2018 aufgeführt.

Über 80.000 Fans folgen dem Startup auf den Social-Media-Kanälen.

Seit 2018 vertreibt die Tochtergesellschaft FOODPUNK Nutrition UG kohlenhydratreduzierte Backmischungen an den Lebensmitteleinzelhandel. Auch saisonale Specials wie ein zuckerfreier und kohlenhydratreduzierter Adventskalender mit handgemachten Pralinen gehören zum Sortiment.

Gegründet wurde das Unternehmen von Ernährungswissenschaftlerin Marina Lommel. Seit 2017 ist Manuel Lommel Mitgesellschafter, der zum Kauf der ersten Anteile sein Auto verkaufte. Das Unternehmen beschäftigt 15 Mitarbeiter.

Veröffentlicht am 08.10.2019, Köln.

Kontaktieren Sie uns jederzeit, wenn Sie weitere Informationen und aktuelles Bildmaterial benötigen oder ein Interview wünschen.

**Anschrift:** Foodpunk GmbH | Arastraße 2 | 85579 Neubiberg bei München | [www.foodpunk.de](http://www.foodpunk.de)

**Bildmaterial:** [www.foodpunk.de/presse](http://www.foodpunk.de/presse)

**Presse-Kontakt:** Marina Lommel | [marina@foodpunk.de](mailto:marina@foodpunk.de) | 089 35762016